



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DO CAMPO
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO

CECILIA BECKER DE FREITAS

AGROECOSSISTEMAS FAMILIARES E A ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA DO
CAMPO.

Florianópolis – SC
2020

CECILIA BECKER DE FREITAS

AGROECOSSISTEMAS FAMILIARES E A ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA DO
CAMPO.

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em
Licenciatura em Educação do Campo, do Centro de
Ciências da Educação da Universidade Federal de
Santa Catarina como requisito para obtenção do
título de Licenciado em Educação do Campo.

Orientadora: Prof. Dr. Marília Carla de Mello Gaia.

FLORIANÓPOLIS – SC

2020

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Freitas, Cecília Becker de
Agroecossistemas Familiares e a Alimentação na Escola Do
Campo / Cecília Becker de Freitas ; orientador, Marília
Carla de Mello Gaia, 2020.
41 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências
da Educação, Graduação em Educação do Campo, Florianópolis,
2020.

Inclui referências.

1. Educação do Campo. I. Gaia, Marília Carla de Mello.
II. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em
Educação do Campo. III. Título.

Acadêmica: Cecília Becker de Freitas

Título:.

Agroecossistemas Familiares e a Alimentação Na Escola Do Campo

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do Título de “Licenciado em Educação do Campo”, e aprovado em sua forma final.

Florianópolis, 11 de fevereiro de 2020.

Coordenadora do Curso

Professora Dr. Adriana Angelita da Conceição

Orientador

Professora Dr. Marília Carla de Mello Gaia.
Universidade Federal de Santa Catarina

Examinadora

Professora Dr. Natacha Eugênia Janata
Universidade Federal de Santa Catarina

Examinador

Professora MSc. Gabriela Furlan Carcaioli
Universidade Federal de Santa Catarina

“Ainda que eu andasse pelo vale da sombra da morte não temeria mal algum,
pois o senhor está comigo

AGRADECIMENTOS:

Primeiramente queria agradecer a Deus que com sua infinita bondade me deu forças e coragem para continuar nessa jornada me guiando sempre pelo melhor caminho. Aos meus pais Maria Fátima Becker e Renato Carvalho de Freitas, que sempre estiveram ao meu lado nas horas boas e ruins dessa caminhada me incentivando a continuar. Também quero agradecer aos meus professores, principalmente a minha orientadora prof. Dr. Marília de Mello Gaia que teve muita paciência comigo. E agradecer também aos amigos que sempre estiveram me apoiando de alguma forma compartilhando alegrias e choros.

Resumo

Com a pesquisa foi possível conhecer melhor as produções no entorno da escola e o que os alunos sabiam a respeito da própria alimentação. Basicamente, o agroecossistema típico do entorno da escola é aquele que produz soja e milho, no modelo convencional, com base no pacote tecnológico da Revolução Verde, não tendo como finalidade a produção de alimentos para as famílias e o entorno. A metodologia utilizada baseou-se em aplicação questionários para os alunos da escola e da realização de atividade referente ao tratado assunto com os estudantes. Ao propor um exercício com os alunos chegou-se a alguns resultados que nos chamaram a atenção. Um exemplo como em pleno século XXI ainda existe crianças que não sabem de onde vêm os alimentos consumidos por eles? Isso não ocorre com todos, mas com a grande maioria dos alunos que participaram da a pesquisa. O questionário foi aplicado a uma classe de 17 alunos do 3ºano do ensino fundamental I, com idades de 8 a 9 anos, no ano de 2019, na própria escola, em uma aula livre de literatura que as crianças possuíam. Foram abordadas cinco perguntas. Logo após foram analisadas as respostas e descritos os resultados. Compreende-se que o tema tem grande relevância em meio a tanta evolução, pois com tanta tecnologia avançada as pessoas esquecem-se de onde vem as coisas mais simples do seu cotidiano.

Palavras chaves: Agricultura familiar; Alimentação Escolar; PNAE.

Resumen

Con la investigación fue posible conocer mejor las producciones en la escuela y lo que los estudiantes sabían sobre su propia comida. Básicamente, el agroecosistema típico que rodea a la escuela es el que produce soja y maíz, en el modelo convencional, basado en el paquete tecnológico de la Revolución Verde, que no tiene el propósito de producir alimentos para las familias y los alrededores. La metodología utilizada se basó en la aplicación de cuestionarios a los alumnos de la escuela y la realización de una actividad relacionada con el tema con los alumnos. Al proponer un ejercicio con los estudiantes, logramos algunos resultados que nos llamaron la atención. ¿Un ejemplo como a mediados del siglo XXI todavía hay niños que no saben de dónde proviene la comida que consumen? Esto no sucede con todos, sino con la gran mayoría de los estudiantes que participaron en la encuesta. El cuestionario se aplicó a una clase de 17 estudiantes del tercer año de la escuela primaria I, de 8 a 9 años, en 2019, en la escuela misma, en una clase gratuita de literatura que tenían los niños. Se abordaron cinco preguntas. Poco después, se analizaron las respuestas y se describieron los resultados. Se entiende que el tema tiene una gran relevancia en medio de tanta evolución, porque con tanta tecnología avanzada la gente olvida de dónde provienen las cosas más simples en su vida diaria.

Palabras clave: agricultura familiar; Alimentación escolar; PNAE

Lista de abreviaturas

CAE- Conselhos de Alimentação Escolar

TCU- Tribunal de Contas da União

FAE- Fundo de Apoio ao Estudante

FNDE- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

MEC- Ministério da Educação

PNAE- Programa Nacional de Alimentação Escolar

UFSC- Universidade Federal de Santa Catarina

LISTA DE FOTOS, FIGURAS, TABELAS E GRÁFICOS.

TABELA 01- Diferença de produções nos anos de 1998 a 2002,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	16
TABELA 02- quantidades de alimentos produzidos em Mafra.....	17
FIGURA 01- Estação da ferrovia atual.....	15
FIGURA 02- Estação da ferrovia antiga.....	15
Figura 03- Escola Amola Flecha desenvolvendo dinâmica com os alunos.....	19
FIGURA 04 – Agricultura no Egito.....	20
GRÁFICO 01- Quantidade de alunos que conhecem a agricultura.....	30
GRÁFICO 02 - O que os agricultores plantam.....	31
GRÁFICO 03-Alimentos consumidos.....	31
FOTO 01- Plantação de soja.....	24
FIGURA 06-Desenhos da atividade.....	29

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	Erro! Indicador não definido.
1.1 <i>Apresentação do Tema</i>	Erro! Indicador não definido.
1.2 <i>Memorial de Formação</i>	Erro! Indicador não definido.
2. CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA	17
2.1 <i>Breve caracterização do município de Mafra</i>	17
2.2 <i>Caracterização da Agricultura no Município de Mafra</i>	Erro! Indicador não definido.
2.3 <i>Caracterização da Escola Fundamental Amola Flecha</i>	Erro! Indicador não definido.
3 REFERENCIAL TEÓRICO	Erro! Indicador não definido.
3.1 <i>Agricultura</i>	Erro! Indicador não definido.
3.2 <i>Alimentação Escolar</i>	Erro! Indicador não definido.
4 DESENVOLVIMENTO	26
4.1 <i>Agroecossistema típico do entorno da escola</i>	26
4.2 <i>Alimentação na Escola Amola Flecha</i>	27
4.3 <i>Atividade com as crianças</i>	29
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	Erro! Indicador não definido.
6. REFERÊNCIAS	Erro! Indicador não definido.
7. APÊNDICES	39
8. ANEXOS	41

1.INTRODUÇÃO

A agricultura existe há mais de 10.000 anos e é o meio de sobrevivência dos seres humanos em todo o país. Dando também a oportunidade de vários empregos à grande maioria da população rural, sendo também a principal fonte de alimentos. Falar da agricultura familiar é algo realmente importante. Procurar conhecê-la é fundamental, pois é a fonte de produção de alimentos.

A agricultura é uma agregação de atividades e técnicas correlacionadas ao cultivo da terra e à criação de animais. E é a partir da agricultura familiar que tanto o Brasil quanto o mundo são abastecidos. É uma prática econômica que se constitui no uso dos solos para cultivar plantas e vegetais para garantir a sobrevivência do ser humano, e também gerar matérias-primas onde são modificadas em produtos secundários, em outros campos da atividade econômica. Desde o Censo Agropecuário de 2006 sabe-se que 70% ou mais da alimentação da população brasileira é proveniente da agricultura familiar.

As pessoas sabem de onde vêm os alimentos consumidos por elas no dia a dia? Como fazer com que as pessoas vejam o verdadeiro valor da agricultura familiar? Qual a importância dessa agricultura para a alimentação de várias crianças que frequentam a escola? Essas são apenas algumas questões que fazem parte das reflexões desta pesquisa.

Algumas pessoas ainda não sabem o que é agricultura familiar, sendo que é ela que oferece alimentos para abastecer a população e gera emprego no meio rural. É formada de pequenos produtores rurais, comunidades tradicionais, quilombolas, assentamentos da Reforma Agrária.

Uma família é considerada da agricultura familiar, conforme o Decreto 11.326 de 24/07/2006 (BRASIL, 2006), se atender, simultaneamente os seguintes requisitos: i) não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; ii) utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; iii) tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; e iv) dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Ao contrário do cultivo patronal, que dispõe da contratação de trabalhadores para grandes técnicas produtivas em médias e grandes propriedades, a agricultura familiar possui características na produção de lotes menores de terra, com maior diversidade produtiva. Entretanto, vale destacar que muitos agricultores familiares produzem conforme o sistema patronal (agricultura industrial), apesar de não dispor de terra e outros recursos adequados para tal, haja visto a realidade de Santa Catarina de integração às grandes empresas para produção de fumo, frango e suínos, entre outros.

Diversos programas foram criados para melhorar esse trabalho das famílias agricultoras, dando oportunidades para várias crianças, jovens e adultas terem alimentos em suas mesas e nas escolas. Um deles é o Programa Nacional da Agricultura familiar (Pronaf) que surgiu em 1996, contribuindo para a permanência das famílias na agricultura.

O crédito rural, seja de modo geral, seja especificamente o crédito via o Pronaf, é componente estratégico da política de desenvolvimento rural inclusiva e sustentável. Além de financiar a produção de alimentos, é um programa que democratiza o acesso de agricultores residentes nos longínquos rincões brasileiros à política pública do crédito rural. (HESSMANN, 2017)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é de extrema importância na educação alimentar e nutricional dos estudantes de todas as etapas da educação básica.

É notória a importância do cultivo de alimentos para a merenda escolar. Os/as estudantes têm o direito de receber uma alimentação adequada e saudável, como forma de contribuir para o seu aprendizado durante o ano letivo.

O PNAE tem um papel fundamental na merenda escolar, pois ele é responsável por garantir a distribuição de alimentos frescos e de boa qualidade para escolas públicas. O Programa possibilita, nacionalmente, o gasto de R\$ 1 bilhão por ano para a aquisição de alimentos da agricultura familiar. A compra é feita por meio de chamadas públicas, com dispensa de licitação.

O trabalho tem como foco uma pesquisa qualitativa, onde o papel é compreender e aprofundar melhor o assunto. “De um modo geral, pesquisas de cunho qualitativo exigem a realização de entrevistas, quase sempre longas e

semi-estruturadas. Nesses casos, a definição de critérios segundo os quais serão selecionados os sujeitos que vão compor o universo de investigação é algo primordial [...]” (DUARTE, 2002, p.149).

Como a pesquisa gira em torno da escola, o centro da investigação era saber se os alunos sabiam de onde vinham os alimentos consumidos ali, o caminho metodológico aqui escolhido foi à pesquisa de campo e a revisão bibliográfica para melhor compreender o assunto/situação.

A revisão bibliográfica se baseou no desenvolvimento da Agricultura e sobre a Alimentação Escolar, principalmente com foco no Programa Nacional de Aquisição de Alimentos.

Um questionário e uma atividade com ilustração do que significa para eles agricultura foi desenvolvido (Apêndice 1) e (figura 6) e aplicado no decorrer do desenvolvimento de uma atividade de contação de história para uma classe de 17 alunos do 3º ano do Ensino Fundamental, com idades de 8 e 9 anos, no ano de 2019, na própria escola, em uma aula livre de literatura que as crianças possuíam. Logo após foi analisado as respostas e descritos os resultados. Na elaboração das perguntas buscou-se investigar o conhecimento dos alunos da Escola Amola Flecha sobre os alimentos vindos da agricultura familiar.

1.1 Memorial de Formação

Sou Cecília Becker de Freitas, 21 anos de idade, moro no município Mafra, filha de pais humilde que já trabalharam na roça, mas hoje moram na cidade.

Chegar até a Universidade pública foi um momento inesquecível, pois sempre estudei em escolas públicas. Nos anos iniciais do Fundamental estudei na Escola Municipal Amola Flecha, a mesma escola, onde tive o primeiro contato com as crianças, pois trabalhei como estagiária realizava com os estudantes a contação de história. Os anos finais estudei na escola Básica Tenente Ary Rauen. Tudo era mais tranquilo, momentos que são difíceis de esquecer. Fiz o Ensino Médio na Escola Básica Barão de Antonina, onde as coisas já se tornaram mais complexas, mas sempre tive o pensamento de nunca desistir dos sonhos. Mesma escola

onde realizei os últimos estágios do curso de Licenciatura em Educação do Campo - (UFSC).

A Educação do campo é uma modalidade de ensino que tem como objetivo a educação de crianças, jovens e adultos que vivem no campo. Portanto, trata-se de uma política pública que possibilita o acesso ao direito à educação de milhares de pessoas que vivem fora do meio urbano e que precisam ter esse direito garantido nas mesmas proporções em que é garantido para a população urbana. (RODRIGUES, 2017, p.1374)

Um Curso é rico em conhecimento, onde se aprende a valorizar a cultura os saberes de vários indivíduos. A Educação do Campo é voltada para um público específico, camponesa, onde é desvalorizada e menosprezada por muitas pessoas do meio urbano.

A Educação do Campo envolve diversos níveis e modalidades de ensino, possui legislação própria e está vinculada a um projeto de desenvolvimento sustentável, articulado com outras instituições ligadas ao meio rural.(RS, 2015)

Importante esclarecer que a educação do campo possui tal denominação não só apenas por sua localização espacial e geográfica, mas também pela cultura que a população camponesa possui que a diferencia da cultura das pessoas que vivem no meio urbano. (RODRIGUES, 2017 p.1374)

Iniciei o curso Licenciatura de Educação do Campo no ano de 2016, onde foi que comecei a gostar de dar aula e me interessar pela Agroecologia. Não foi de imediato que isso aconteceu, mas foi algo inexplicável, pois a paixão pela Educação e Agroecologia foi crescendo cada vez mais, isso que me impulsionou a ter escolhido o tema do meu trabalho de Conclusão de Curso. Nada mais certo do que escrever sobre o que mais chama a atenção: os agroecossistemas familiares e a alimentação escolar

1.2 Apresentação do tema

O assunto que será abordado ao longo do trabalho é de extrema relevância, onde se refere à agricultura familiar. Pois é a partir dela que tanto o Brasil quanto o mundo são abastecido. É uma prática econômica que se constitui-se no uso dos solos para cultivar plantas e vegetais para garantir a sobrevivência

do ser humano, e também gerar matérias-primas onde são modificadas em produtos secundários em outros campos da atividade econômica.

A agricultura é uma agregação de atividades e técnicas correlacionadas ao cultivo da terra e à criação de animais.

Ao contrário do cultivo patronal, que dispõe da contratação de trabalhadores para grandes técnicas produtivos de médias e grandes propriedades a agricultura familiar possui características na produção de lotes menores de terra, com maior diversidade produtiva. A Lei nº 11.326 de julho de 2006, considera agricultor familiar àquele que desenvolve atividades econômicas no meio rural.

“A agricultura familiar recebeu várias definições, sendo caracterizada como agricultura de subsistência, de pequena produção e pobreza rural”. (BEZERRA e SCHLINDWEIN, 2017, p. 4).

Ao contemplar a agricultura familiar, percebe-se a importância da cultivo de alimentos para a merenda escolar. Os estudantes tem o direito de receber uma alimentação adequada e saudável para melhorar o seu aprendizado durante o ano letivo.

O PNAE tem um papel fundamental na merenda escolar, pois ele é responsável por garantir a distribuição de alimentos fresco e de boa qualidade para escolas publicas. O Programa possibilita, nacionalmente, o gasto de R\$ 1 bilhão por ano para a aquisição de alimentos da agricultura familiar. A compra é feita por meio de chamadas públicas, com dispensa de licitação.

O objetivo geral da pesquisa é discutir o que se produz no campo em Mafra e a relação com a alimentação fornecida na Escola Municipal de Ensino Fundamental Amola Flecha. E alguns objetivos específicos são: Descrever tipos de agroecossistemas familiares no entorno da escola, Analisar a PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e a relação com agricultura familiar, Levantar informações da alimentação fornecida na escola Amola Flecha e Possibilidades do trabalho do referido tema no contexto escolar.

O trabalho tem como foco uma pesquisa qualitativa, onde o papel é compreender e aprofundar melhor o assunto. “De um modo geral, pesquisas de cunho qualitativo exigem a realização de entrevistas, quase sempre longas e semi-estruturadas. Nesses casos, a definição de critérios segundo os quais serão

selecionados os sujeitos que vão compor o universo de investigação é algo primordial [...]” (DUARTE, 2002, p.149).

Onde a pesquisa foi realizada com alguns questionários com questões abertas (Apêndice I). Na elaboração das perguntas buscou-se investigar o conhecimento dos alunos da Escola Amola Flecha sobre os alimentos vindos da agricultura familiar.

O instrumento foi aplicado a uma classe de 17 alunos do 3º ano, com idades de 8 a 9 anos, no ano de 2019, na própria escola, em uma aula livre de literatura que as crianças possuíam. Logo após foi analisado as respostas e descritos os resultados.

2. CONTEXTO DO DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

2.1 Breve caracterização do município de Mafra

Mafra é uma cidade do Planalto Norte Catarinense, distando cerca de 296 km da capital Florianópolis. Segundo os dados do IBGE Mafra possui 52.912 habitantes. “Suas principais atividades econômicas são a agropecuária e indústria, além de ser um importante entroncamento rododiferroviário na região” (BRASI, 2018).

Sua história é unida à de Rio Negro, no Paraná, pois antes da mudança dos limites entre os dois estados, as duas cidades faziam parte de um único município (BRASI, 2018)

O nome do município é em homenagem ao jurista catarinense, Conselheiro Mafra, que defendeu Santa Catarina contra o Paraná (BRASI, 2018). Os primeiros colonizadores foram os Bucovinos, Ucrânicos, Alemães e Italianos. Colonização, desbravamento e costumes são originários de elementos europeus. Em 1829, chegaram os imigrantes do Treir; em 1877, os da Bukovina (Alemanha); em 1891, os da Polônia; e, em 1895, os da Rutência e os da Rússia. (IBGE, 2003)

A partir de 1894, a questão dos limites com o estado do Paraná esteve em litígio, tendo sido firmado acordo entre os dois estados em 28 de outubro de 1916. Em 25 de agosto do ano seguinte, após sentença favorável do Supremo Tribunal Federal, o estado de Santa

Catarina tomou posse do território contestado, sendo, naquela data, restaurado o município e demarcados seus limites do território deu a 8 de setembro do mesmo ano, ficando Mafra à margem esquerda do rio Negro. O nome do município é homenagem ao jurista catarinense, Conselheiro Manoel da Silva Mafra, seu defensor na demanda entre os dois estados. (IBGE, 2003)

Uma das partes marcantes da história de Mafra é a ferrovia, onde fazia o transporte de passageiros, ou seja, dos habitantes da cidade e transportava cargas como alimentos.

Em outubro de 1930, a agora “Estação de Mafra”, revelou-se outra vez como ponto estratégico, afinal possibilitava, o rápido deslocamento à São Francisco, Porto União, Curitiba e demais cidades que integravam essas linhas ou a elas estavam ligadas. Durante a Revolução de 1930, que conduziu Getúlio Vargas à Presidência da República, a Estação foi tomada pelos revolucionários do Batalhão Patriótico mafrense, tornando-se ponto de partida e passagem de tropas. (CLICK, 2013)

Figura 1 Estação da ferrovia atual



Fonte: Kuester (2007)

Figura 2 estação da ferrovia antiga



Fonte: Mello (2013)

2.2 Caracterizações da agricultura no município de Mafra

Segundo a Epagri e dados da secretaria da agricultura o município de Mafra destaca-se muito na agricultura, tanto em produção quanto em produtividade, tudo isso devido a grande área que o município possui a fertilidade do solo. A maior produção ocorre com as culturas de soja, arroz, batata, cebola, tomate, milho, feijão, trigo e fumo. Assim como mostra a tabela 1.

Tabela 1 Diferença de produções nos anos de 1998 a 2002, em hectares

Produções	1998	2002
Arroz	2.000	2.000
Batata	15.750	18.000
Cebola	7.000	8.000
Feijão	1.358	1.974
Fumo	1.2000	2.031
Milho	3.600	7.500

Soja	2.700	2.850
Tomate	40.000	40.000
Trigo	1.500	1.500

Fonte: IBGE. Tabela de alimentos produzidos em 1998 até 2002.

Analisando a tabela pode se concluir que alguns alimentos desde 1998 até 2002, permaneceram com o mesmo rendimento, já outros aumentaram bastante como é o caso do milho, batata, cebola, fumo, soja e o feijão.

Segundo os dados do IBGE, Mafra possui 86.975 hectares. 620 agricultores utilizam o método convencional em suas propriedades em Mafra. Já no cultivo mínimo são 329 agricultores que utilizam esse método

Tabela 2 Quantidades de alimentos produzidos em Mafra

Produção	Número de estabelecimentos agropecuários	Quantidade produzida (toneladas)	Área colhida (hectares)
Cebola	12	8	1
Arroz	3	3	2
Trigo	72	7.846	2.260
Milho forrageiro	113	11.468	477
Batata-inglesa	9	401	15
Fumo	735	5.717	2.232

Fonte: IBGE. Tabela com quantidade de alimentos produzidos, número de estabelecimentos e área colhida.

Mafra esta entre os municípios que mais produzem soja no Planalto Norte.

Os sojicultores plantaram menos em Santa Catarina cerca de 131,6 mil hectares, 1,29% a menos do que na safra 2015/16. E a maior concentração da cultura de soja de Santa Catarina está no planalto norte de Santa Catarina. Os municípios considerados como integrantes da região de Canoinhas são: Bela Vista do Toldo; Canoinhas; Irineópolis; Itaiópolis; Mafra; Major Vieira; Monte Castelo; Papanduva; Porto União; Santa Terezinha; Timbó Grande e Três Barras. ((SILVEIRA, 2017)

produção de milho e soja é muito importante para Santa Catarina". Destaque na produção de proteína animal, o estado é o maior

consumidor de milho do país e o grão é indispensável. [...] (SILVEIRA, 2017)

Na safra de 2016/17, os produtores catarinenses conheceram a maior safra de soja da história.

A produção chegou a 2,4 milhões de toneladas, 13,4% a mais do que no último ano. Na safra 2016/17, o grão ocupa 660,2 mil hectares no estado, a maior área plantada já registrada, e o rendimento médio foram de 3,6 toneladas/hectare. A soja é ainda um grande produto na pauta de exportações de Santa Catarina. Em junho, de tudo o que o estado exportou, 11,4% era do complexo soja. No acumulado do ano, de janeiro a junho, o volume exportado foi 15% superior ao volume exportado no mesmo período de 2016, passando de 1,2 milhão de toneladas. Os principais destinos da soja catarinense são China, Rússia, Coreia do Sul e Tailândia. (SILVEIRA, 2017)

Ao falar de Santa Catarina podemos citar que o estado (HESSMANN, 2017) “está entre os dez estados mais importantes na produção da agropecuária brasileira, em que pese seu diminuto território. Esse destaque se deve, em grande parte, ao alto valor agregado pelas atividades intensivas desenvolvidas” [...]

2.3 Caracterização da Escola Fundamental Amola Flecha

Ao falar da Escola Amola Flecha há várias lembranças, pois foram umas das primeiras escolas que estudei e pude ter o privilégio de trabalhar. Uma escola simples e com maior parte dos alunos humildes que exigem uma maior atenção.

A Escola iniciou suas atividades em 1954, como Escola Mista Estadual Vila Olsen, pelo Decreto do Governo Federal nº 411 de 25/09/1954, que autorizou o funcionamento no Distrito de Rio Preto do Sul, com o objetivo de ministrar o ensino de 1ª a 4ª série. Em 1975 foi transferida para o terreno onde se encontra atualmente, na comunidade de Amola Flecha. Foi chamada de como Escola Reunida Amola Flecha e em 2002 passou a denominar se Escola Municipal de Ensino Fundamental Amola Flecha.

A escola está localizada no bairro Amola Flecha no município de Mafra, onde possui 100 alunos e 11 funcionários contando com diretora, professores, estagiária merendeira e zelador.

Esta estrutura com 3 salas de aulas utilizadas, sala dos professores, sala da diretoria ,laboratório de informática, biblioteca, quadra descoberta, cozinha, banheiro, banheiro adequado à alunos com deficiência, refeitório e pátio

descoberto. Possui também 1 TV, 1 impressora, 1 aparelho de som e 1 projetor multimídia (data show).

Figura 4 Escola Amola Flecha desenvolvendo dinâmica com os alunos



Fonte: clickriomafra, 2017

Figura 5 Lateral da Escola Amola Flecha



Fonte: clickriomafra, 2017

Figura 6 sala de aula



Fonte: clickriomafra, 2019

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 História da Agricultura

A agricultura familiar na atualidade é algo de muita importância, pois a agricultura familiar é o cultivo da terra por pequenos proprietários rurais, tendo como o foco o núcleo familiar. (SAVOLDI E CUNHA, 2010 p. 25). A agricultura familiar não é entendida como trabalho familiar. O que a distingue da maioria das formas sociais de produção como familiar é o papel preponderante da família como estrutura fundamental de organização da reprodução social, através da formulação de estratégias (conceitos ou não) familiares e individuais que remetem diretamente à transmissão do patrimônio material e cultural.

Figura 4 Agricultura usada no Egito



Fonte: MORAIS, 2019

Ao decorrer dos anos ela foi se modificando. Hoje há vários meios de se produzir e técnicas para lidar na terra e produzir cada vez mais. Com a Revolução Verde essas técnicas foram cada vez ganhando espaço, e o padrão tecnológico-industrial se consolidando com o uso de insumos químicos sintéticos, sementes modificadas (híbridas e transgênicas) e mecanização pesada.

Ainda nos países em desenvolvimento, a partir dos anos 1960, a revolução verde, uma variante da revolução agrícola contemporânea desprovida de motorização mecanização, desenvolveu-se muito mais amplamente. Baseada na seleção de variedades com bom rendimento potencial de arroz, milho, trigo, soja e de outras grandes culturas de exportação, baseada também numa ampla utilização de fertilizantes químicos, dos produtos de tratamento e, eventualmente, em um eficaz controle da água de irrigação e da drenagem, a revolução verde foi adotada pelos agricultores que eram capazes de adquirir esses novos meios de produção e nas regiões favorecidas, onde era possível de rentabilizá-los (MAZOEYER e ROUDARTY, 2009, p.28)

3.2 Merenda Escolar

Segundo Medeiros (2013, p.23) as escolas não tinham condições de oferecer merenda escolar para os alunos. Assim cada escola ficava responsável de arrecadar dinheiro como podia para os alunos terem um incentivo em permanecer na escola

Em 31 de março de 1955, Juscelino Kubitschek de Oliveira assinou o Decreto n. 37.106, criando a Campanha da Merenda Escolar (CME). O nome dessa campanha foi se modificando até que, em 1979, foi denominado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conhecido popularmente por “merenda escolar”.

De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada. Os cardápios eram planejados pelo órgão gerenciador (Ministério da Educação), os gêneros eram adquiridos via processo licitatório e a distribuição era realizada para todo território nacional. (SARAIVA, et al, 2012, p.998)

Sendo assim, desde a década de 1950, as crianças começaram a receber alimentação no período em que estavam estudando; obviamente, que nem todas as crianças, pois o governo não estava organizado para alimentar todos os estudantes do Brasil devido ao fato de que, no início do programa, os alimentos eram oferecidos por organismos internacionais, por meio de doações.

A lei n 11.947/09 diz que é direito universal a alimentação escolar na rede pública desde a Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio, incluindo a Educação de Jovens e Adultos - EJA e no mínimo, 30% dos alimentos do cardápio escolar da agricultura familiar, sendo esta devidamente identificada por meio do DAP e organizada em grupos formais e informais.

“Em 2009, a alimentação escolar passou por significativas mudanças legais. Em janeiro foi aprovada a Medida Provisória nº455 que estabeleceu uma legislação para o atendimento à alimentação escolar, convertida na Lei nº11.947 em 16 de junho.” (TURPIN, 2009, p.26).

O PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE,

pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

Esse programa se destina a todos os alunos de rede pública (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos). A partir de 1995, o governo federal estabeleceu a descentralização da merenda escolar, com o objetivo de diminuir os custos operacionais com o programa e estimular a participação da comunidade local e, em particular, da comunidade escolar, tanto na execução quanto no controle do programa.

4 DESENVOLVIMENTO

4.1 Agroecossistema típico do entorno da escola

Ao analisar o bairro Amola Flecha, localizado no município de Mafra, percebe-se que há dois produtores que trabalham com a soja, um que esta iniciando com a plantação de fumo e em algumas plantações de milho. Uma das áreas é conhecida como propriedade Machado, onde tem em média 1 alqueire que corresponde 27 225 m² ou 2,72 ha. Os trabalhadores são da própria família e alguns de fora. Utilizam o meio de produção moderna e convencional, pois utilizam pequenas máquinas na preparação do solo na plantação e colheita da soja.

Em certas safras os produtores emprestam suas terras para outros produtores. E ficam com em média 30% do lucro adquirido. No momento os produtores estão com criação de bovino em suas propriedades.

Outros produtores fazem a plantação de milho tanto para vender quanto para o seu próprio consumo e criar rações para as galinhas.

A outra propriedade pertence ao curtume Bannach uma empresa que fabrica: Sola grupon, cabeças em solas, palmilhas, soletas e também solas fachtadas. A empresa fica localizada no bairro São Lourenço no município de Mafra, ela dispõe (alugam) a área para agricultores realizarem seus cultivos, onde a propriedade possui 20 hectares no bairro Amola Flecha.

Foto 1 Plantação de soja



Fonte: arquivo pessoal. 07/01/2020

Basicamente o agroecossistema típico do entorno da escola é aquele que produz soja e milho, no modelo convencional, com base no pacote tecnológico da Revolução Verde, não tendo como finalidade a produção de alimentos para as famílias e o entorno.

4.2 Alimentação na Escola Amola Flecha

A escola Amola Flecha é pequena com 94 alunos, sendo no período matutino 57 alunos e 37 no vespertino. Os alimentos utilizados por elas são vindos de várias partes, apenas as verduras e frutas são da agricultura familiar que são fornecidas pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Esses alimentos são trazidos por funcionários da prefeitura, pois a escola é municipal, contudo a prefeitura tem o dever de ajudar em tudo que a escola precisa.

Frutas e verduras que são consumidas pelos alunos e produzidas pela agricultura familiar: tomate, maçã, banana, laranja, abacaxi, mamão, alface, beterraba, acelga, chuchu.

A agricultura no entorno da escola produz somente soja e milho, então os alimentos tem que vir de outros lugares.

De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada. Os cardápios eram planejados pelo órgão gerenciador (Ministério da Educação) [...]”. (SARAIVA et al, 2012 P.5)

O cardápio da escola é bem variado, pois é elaborado por uma nutricionista que valoriza os hábitos alimentares locais e culturais conforme percentuais mínimos estabelecidos no artigo 14 da Resolução nº 26/2013.

O planejamento do cardápio deve ser feito com bastante antecedência, levando-se em conta o valor nutricional dos alimentos, os hábitos alimentares, a aceitação e o custo acessível, assim como para evitar dificuldades de fornecimento (BELACIANO, MOURA, SILVA, 1995, p.160)

A cada semana é feito as refeições com o intuito de se levar em consideração uma alimentação saudável que ajude no desempenho das crianças nos estudos.

A merenda, além de ser nutritiva, deve ser bem preparada e ter um aspecto agradável, para ser aceita e apreciada pelas crianças. O capricho, o cuidado e o carinho no preparo da merenda são fundamentais (BELACIANO, MOURA, SILVA, 1995, p.161).

Na hora da elaboração do cardápio, alguns aspectos são muito importantes e devem ser lembrados: i) Diversificar sempre, utilizando alimentos que harmonizem seus sabores e a consistência; ii) Diversificar as cores dos alimentos (isso açula o apetite das crianças); iii) Inserir pelo menos um alimento de cada grupo: proteínas, carboidratos e fibrosos.

A seguir o cardápio básico da Escola Amola Flecha (Anexo 1):

1º semana: Na segunda-feira é servida bolacha doce, leite com achocolatado e banana. Na terça-feira é servido arroz nutritivo (arroz integral + frango + legumes) e maça. Quarta-feira é servida pão com margarina ou maionese, chá e abacaxi. Na quinta-feira, iogurte, gelatina colorido e mamão. Na sexta-feira, vaca atolada (aipim, batata e batata salsa), arroz branco, sal e chuchu.

2° semana: Na segunda-feira, macarrão com molho de carne moída e sal de abobrinha com tomate. Terça-feira, biscoito de polvilho, café e leite e laranja. Quarta-feira, risoto de frango, sal, brócolis, ou couve flor. Quinta-feira, cachorro quente vegetariano (pão integral com molho de legumes), chá e maçã. Sexta-feira, bolo de abobrinha e mamão.

3° semana: segunda-feira, bolacha doce, leite com achocolatado e maçã. Terça-feira bolo de cenoura, chá e banana. Quarta-feira: refogado de legumes, posta de cação assado, sal e beterraba. Quinta-feira, pão com doce, chá e laranja. Sexta-feira, polenta e molho de frango, sal e alface.

4° semana: segunda-feira, quirera com carne suína, sal, e acelga. Terça-feira, bolo de beterraba com cobertura de chocolate, chá com leite e maçã. Quarta-feira, arroz com feijão, repolho refogado e laranja. Quinta-feira, pão de queijo na forma, bolacha salgada (complemento) e suco de uva. Sexta-feira, buraco quente (pão com molho, carne moída), chá e banana.

A quantidade de alimentos varia conforme a quantidade de alunos na escola. Os alunos tem apenas uma refeição durante o período em que estão na escola. Eles possuem apenas 15 minutos para se alimentar. Os estudantes que frequentam a aula no período matutino têm das 10h00min horas até às 10h15min e os do período vespertino são das 15h00min às 15h15min.

Conforme as instruções da nutricionista, a merendeira faz a alimentação voltada sempre para uma vida mais saudável assim como mostra a Foto 2, a seguir.

4.3 Atividade com as crianças

Uma atividade foi desenvolvida pela autora com a turma do 3° ano, composta por 16 crianças de 8 a 9 anos de idade. Foi escolhida essa turma para aplicar a atividade. Pois eles mesmos gostaram da dinâmica e cumpriram o que lhe foi proposto.

Para começar, reuni toda a turma em uma sala de literatura, onde é realizada a contação de história. Nessa dinâmica acontece na escola onde há um projeto que incentiva os alunos a terem o hábito da leitura. A atividade ocorria todas as quintas-feiras e sextas-feiras e cada turma tinha o seu horário específico. Cada contação tem duração de 45 minutos por aula.

A cada aula era uma história diferente, era escolhida conforme as idades dos alunos e de acordo com os conteúdos aplicados em sala de aula. E ao fim de cada contação de história era aplicado uma pequena atividade para ser desenvolvida, seguindo a ideia da história contada.

Ao realizar a pesquisa foi complexo na hora de coletar os dados dos alunos, pois havia na turma alguns alunos que possuíam fragilidades para escrever suas respostas no papel, mas nada que pudesse atrapalhar de chegar a uma resposta.

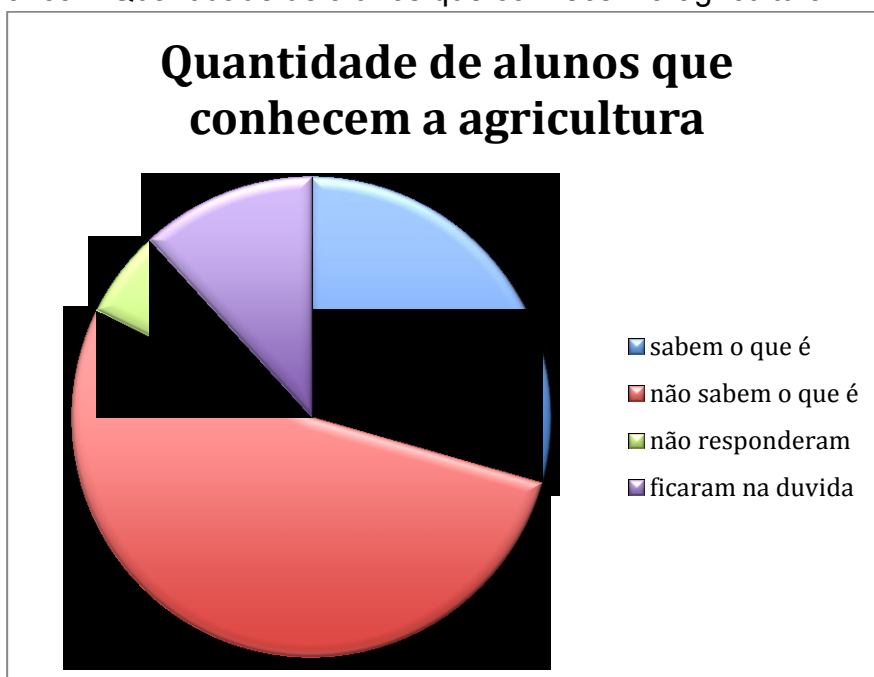
A história utilizada para aplicar atividade foi “O Duelo das Fadas”, no qual conta a vida de três fadas, onde moram em Nutrimetrópole, considerada umas das cidades mais agitadas do país da Boa Saúde. Viviam todas na mesma casa. Constrança, a Fada Vermelha responsável pelo consumo das proteínas; Regulamenta a Fada Verde responsável pelos alimentos reguladores; e Energilda, a fada responsável pelos alimentos energéticos, a Fada Amarela. As fadas eram as responsáveis pelo valor nutricional de todos os alimentos do mundo. Durante o dia, cuidavam da produção dos alimentos e, durante a noite, conversavam com as crianças através dos sonhos, explicando a elas a importância de uma alimentação sadia.

Conforme a história, tudo ocorria muito bem. Até que um dia as fadas tiveram um desentendimento e uma queria ser melhor que as outras então saíram pela cidade mostrando para as crianças que sua alimentação era a mais importante. Ao final da história nenhuma conseguiu trabalhar sozinha criando a maior confusão na Nutrimetrópole. O Conselho dos Elfos da Saúde estava cansado de tanta briga tanta discussão e então decidiram dar um prazo para as fadas resolverem toda aquela situação. As três Fadas Nutricionais ficaram completamente sem saber o que fazer. Havia milhares de anos que exerciam aquela função e nunca haviam levado uma bronca se quer. E se não solucionassem o problema seriam substituídas por fadas aprendizes.

Uma das fadas chega à conclusão que todas precisavam trabalhar juntas para que não houvesse mais problemas na saúde das crianças. Assim todas as crianças voltaram a se alimentar corretamente. Percebendo que uma alimentação balanceada é sempre o melhor caminho para uma vida saudável.

Ao contar a história os alunos fizeram suas considerações e logo após pode-se aplicar o exercício. Através dessa narrativa foi feita algumas perguntas (apêndice I) a eles como, por exemplo, se eles sabiam de onde vinham os alimentos consumidos por eles tanto em casa quanto na escola e o que era agricultura familiar. Apenas cinco alunos conheciam, e os restantes não sabiam falar o que seria. Gráfico 1.

Gráfico 1 Quantidade de alunos que conhecem a agricultura



Ao analisar o gráfico percebe-se que 5 alunos conhecem a agricultura, 9 alunos não sabem o que é agricultura, 1 estudante não quis responder e 2 ficaram na dúvida. Nota-se que os poucos alunos têm o conhecimento do que seria uma agricultura. No outro gráfico questionou-se o que os agricultores plantavam e todos os alunos tinham conhecimento do que é cultivado em uma propriedade familiar.

Gráfico. 2 O que os agricultores plantam



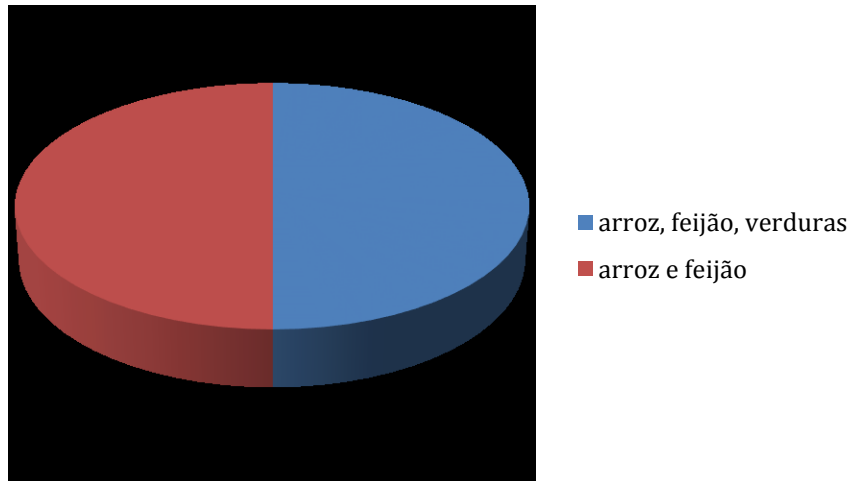
Nas opiniões dos alunos 5 alunos responderam que os agricultores plantam arroz, 3 responderam que plantam feijão, 5 falaram que é cultivado batata e 4 responderam que é cultivado verdura. Pode-se concluir que os alunos se alimentam e não sabem de onde vem o alimento consumido tanto em casa quanto na escola. Mesmo os alunos não conhecendo a agricultura familiar eles tem uma ideia do que os agricultores produzem.

Os alunos ficaram a vontade e esse era o objetivo para que pudessem realizar a atividade proposta.

Na atividade proposta os alunos ilustraram (Foto 3) os alimentos que são produzidos pelos agricultores nas lavouras. Grande parte deles indicou os seguintes alimentos: arroz feijão, grãos, verduras e legumes. Muitos falaram que a agricultura é importante para todos, pois é de lá que vem nosso alimento, e se o campo não produz todos ficam sem comida.

Gráfico.4 Alimentos consumidos

Qual o alimento que vocês mais consomem em casa?



Pode-se perceber que todos os alunos consomem mais arroz e feijão e verduras no seu cotidiano e menos da metade só consome arroz e feijão.

Foto 3 Desenhos dos estudantes



Ao analisar a pesquisa ficou evidente que nem todos conhecem de onde vem o alimento servido na escola e tão pouco como ela surgiu, percebe-se que poucos alunos em pleno século XXI conhecem a agricultura.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das observações e atividades desenvolvidas foi possível chegar à conclusão que trabalhar em aula sobre agricultura, principalmente familiar é de extrema relevância, no qual possam saber o que consomem e de onde vem o seu alimento e quais os agrossistemas em torno da escola Amola Flecha.

O objetivo geral da pesquisa é discutir o que se produz no campo em Mafra e a relação com a alimentação fornecida na Escola Municipal de Ensino Fundamental Amola Flecha.

Na metodologia foi utilizado o método de aplicar questionários para os alunos e realizar atividade referente ao assunto com os estudantes. Ao propor o exercício com os alunos chegaram-se alguns resultados como em pleno século XXI ainda existe crianças que não sabem de onde vem os alimentos consumidos por eles, isso não ocorre com todos, mas é a grande maioria dos alunos que foi feito a pesquisa.

Ao realizar a pesquisa foi complexo na hora de coletar os dados dos alunos, pois havia na turma alguns alunos que possuíam fragilidades para escrever suas respostas no papel, mas nada que pudesse atrapalhar de chegar a uma resposta.

Foi aplicado a uma classe de 17 alunos do 3º ano, com idades de 8 a 9 anos, no ano de 2019, na própria escola, em uma aula livre de literatura que as crianças possuíam. Foram abordadas cinco perguntas. Logo após foi analisado as respostas e descritos os resultados.

Os quais foram: os estudantes ainda têm dificuldades em decifrar o que vem da agricultura familiar e o que não. E não sabiam que o alimento oferecido na merenda escolar vem da agricultura familiar e que a vários envolvidos para que o alimento chegue à escola fresco e digno de ser consumido, como o PNAE um programa que atende as escolas públicas e oferece alimentos vindos maior parte da agricultura familiar.

Para melhor entendimento seria possível ir mais além à pesquisa, como questionar mais alunos, seria interessante ter feito com mais turmas e também professores, funcionários da escola e se possível os pais dos alunos, pois a

pesquisa ficou um pouco limitada só no conhecimento de alguns estudantes que no caso foi o 3º ano.

Ao explorar os agrossistemas em torno da escola seria interessante ter feito entrevistas com algumas pessoas que moram ao redor da escola e saber suas opiniões referentes à agricultura familiar e o que entendem do assunto.

6. REFERÊNCIAS

BELACIANO, Mourad; MOURA, Dione; SILVA, Ana. DIREITO E GARANTIA A MERENDA ESCOLAR. Brasília, jul. 1995

BELIK, W. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como Instrumento de Promoção do Desenvolvimento Local. s/d. Disponível em: <<http://www.escoladegestores.inep.gov.br/downloads/artigos/PNAE/PNAE>>. Acesso em 20/06/2006

BEZERRA, Gleicy; SCHLINDWEIN, Madalena. Agricultura familiar como geração de renda e desenvolvimento local: uma análise para Dourados, MS, Brasil. Campo Grande Campo Grande, MS, v. 18, n. 1, p. 3-15, jan./mar. 2017.

BRASIL, Compras da agricultura familiar, conhecendo o PNAE. Disponível em: <http://mds.gov.br/compra-da-agricultura-familiar/pnae>. Acessado: 05/12/2019.

BRASIL, Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão - SECADI. Educação do Campo: marcos normativos. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão – Brasília: SECADI, 2012.

CLICK Mafra. Acesso em 22 de janeiro de 2020, disponível em Guia Riomafra.: <http://www.guiariomafra.com.br/a-estacao-ferroviaria-de-mafra-uma-historia-que-conta-a-nossa-historia>

HESSMANN. (2017). *Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina*. Itacorubi: Epagri/Cepa.

DUARTE, pesquisa qualitativa: reflexões sobre o trabalho o trabalho de campo. Mar, 2002

IBGE. (1 de julho de 2003). *Microsoft Word - Mafra.doc*. Acesso em 22 de janeiro de 2020, disponível em Mafra- Santa Catarina: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/santacatarina/mafra.pdf>

MAZOYER, Marcel, 1933 História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea Marcel Mazoyer, Laurence Roudart; [tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira]. – São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MENEZES, Ebenezer Takuno de SANTOS, Thais Helena dos. Verbete PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Dicionário Interativo da Educação Brasileira - Educabrazil. São Paulo: Midiamix, 2001. Disponível em: <<https://www.educabrazil.com.br/pnae-programa-nacional-de-alimentacao-escolar/>>. Acesso em: 29 de out. 2019.

RODRIGUES, Hanslilian, BONFIM, Hanslivian. Educação do Campo e Seus Aspectos Legais. Maio. 2017

RS, Secretária da educação, Escolas do Campo. Disponível em:
<https://educacao.rs.gov.br/escolas-do-campo>, acessado em 21 de jan. 2020

SILVA, et al. A interface entre alimentação escolar e agricultura familiar em Jampruca e Mathias Lobato, Minas Gerais (Brasil). Jun, 2017

SARAIVA, et al, Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Nov. 2012.

SAVOLDI, andreia, CUNHA, alexandre, luiz. Uma abordagem sobre agricultura familiar pronaf e a modernização da agricultura no Sudoeste Paraná na década de 1970. Revista geografar. Curitiba. Jun. 2010

SILVEIRA. (27 de julho de 2017). *Verde Vale*. Acesso em 23 de janeiro de 2020, disponível em Grupo Verde Vale da Comunicação:
<https://www.vvale.com.br/agricultura/planalto-norte-concentra-maior-producao-de-soja-em-santa-catarina/>

PEIXINHO, Albaneide. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. jan. 2013.

7. APÊNDICES

Apêndice 1

Questionário aos alunos (3º ano)

1. O que você entende por agricultura familiar?
2. Você já visitou alguma propriedade familiar?
3. Por que agricultura familiar é importante para nós?
4. Em sua opinião os agricultores são responsáveis por plantar o que?
5. O que é mais produzido na agricultura familiar?
6. Em sua opinião como surgiu agricultura?
7. Já estudaram sobre agricultura em sala de aula?
8. Qual o alimento que vocês mais consomem em casa?

8. ANEXOS

ANEXO 1. CARDÁPIO DA ESCOLA AMOLA FLECHA

CARDÁPIO DE MERENDA MENSAL 3 - 2019
ESCOLAS MUNICIPAIS

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Banana	- Arroz nutritivo (arroz integral + frango + legumes) - Maçã	- Pão c/ margarina e/ou maionese - Chá - Abacaxi	- Iogurte - Gelatina colorida - Mamão	- Vaca atolada (aipim, batata e batata salsa) - Arroz branco - Sal chuchu
2ª Se- ma- na.	- Macarrão c/ molho de carne moída. - Sal de abobrinha c/ tomate	- Biscoito de Polvilho - Café c/ leite - Laranja	- Risoto de frango - Sal. Brócolis, ou couve-flor	- Caldo quente vegetariano (pão integral c/ molho de legumes) - Chá - Maçã	- Bolo de abobrinha - Mamão
3ª Se- ma- na.	- Bolacha doce - Leite c/ achocolatado - Maçã	- Bolo de cenoura - Chá - Banana	- Refogado de legumes - Posta de coelho assada - Sal beterraba	- Pão doce - Chá - Laranja	- Polenta c/ molho de frango - Sal Alface
4ª Se- ma- na.	- Quirera c/ carne suína - Sal acelga	- Bolo de beterraba c/ cobertura chocolate - Chá c/ leite - Maçã	- Arroz c/ feijão - Repolho refogado - Laranja	- Pão de queijo na forma - Bolacha salgada (p complementares) - Sal Uva	- Buraco quente (pão c/ molho carne moída) - Chá - Banana

- Este cardápio pode ser alterado *unicamente* de acordo com os dias de recebimento de gêneros de cada unidade.
- Esse cardápio é o último do ano, e entra em vigor a partir do mês de setembro.
- Está *autorizado* que uma *preparação salgada durante o mês seja alterada*. Ou seja, a merendeira poderá estar usando sua criatividade para fazer uma nova preparação. Porém solicitamos que todos os cuidados sejam tomados no momento do planejamento da nova preparação para que não haja sobras de produtos nas prateleiras da escola.
- Enfatizamos que o *recebimento de gêneros da alimentação escolar é de responsabilidade da escola*, portanto é de fundamental importância que se confira no momento da entrega: quantidade, qualidade, data de validade, entre outros, conforme sempre ensinado através das capacitações de merendeiras.

Giovana Andréa Zanini Kundlatsch
 Nutricionista da Alimentação Escolar
 CRN 10 - 0452